



MENU DIGITAL

Garra



Bar | Restaurante

1/2 PORÇÃO e INTEIRA

BATATAS FRITAS R\$ 43

Acompanha cubinhos de bacon.

BOLINHOS MISTOS R\$ 49 (9 un)

Bolinhos de bacalhau, carne seca e croquete de frango. Acompanha maionese artesanal.

CALDINHO DE FEIJÃO R\$ 25

Acompanha cebolinha e cubinhos de bacon.

CAMARÃO EMPANADO R\$ 45 (6 un) R\$ 85 (16 un)

Acompanha molho tártaro.

DADINHO DE TAPIOCA R\$ 32 (10 un)

Acompanha geleia de pimenta.

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA OU CAMARÃO R\$ 37

Creme de mandioquinha, catupiry e parmesão gratinado. Escolha sua preferência entre carne seca ou camarão.

FRANGO À PASSARINHO R\$ 64

Salpicado com alho frito e salsinha. Acompanha vinagrete.

FRANGUINHO É MARA... R\$ 64

Filé de frango à milanesa aperitivo servido com molho especial de gorgonzola.

FILE MIGNON APERITIVO R\$ 97

Grelhado e coberto com molho madeira. gratinado com catupiry. Acompanha pão francês.

MIX GAROA R\$ 59 | R\$ 84

Bolinhos e pastéis mistos, batata frita e carne seca desfiada na manteiga.

PASTÉIS MISTOS R\$ 43 | R\$ 64

Pastéis de carne, queijo, camarão e palmito. Acompanha vinagrete.

PROVOLONE À MILANESA R\$ 55

Cubinhos de queijo levemente empanados.

QUEIJO COALHO GRELHADO R\$ 39

Com geleia de pimenta.

TÁBUA DE FRIOS R\$ 80 | R\$ 104

Salame Italiano, mix de linguiças curadas, seleção de queijos, azeitonas, tomate cereja, damasco, nozes, uvas negras e geleia de frutas vermelhas.

TORRESMO DE ROLO R\$ 47 | R\$ 77

Sequinho e crocante.

MIX DE LINGUIÇAS CURADAS R\$ 34 | R\$ 54

Nossa seleção de linguiças curadas, tradicional, pimenta e erva doce, Acompanha azeitonas preta.



MIX GAROA

PETISCOS

COMPARTILHE COMPARTILHE

PICANHA FATIADA ANGUS

1/2 PORÇÃO | INTEIRA

MIX ESPECIAL R\$ 68 | R\$ 98

Contrafilé, linguiça toscana, filé de frango e costelinha suína. Acompanha legumes grelhados e molho chimichurri.

BIFE DE CHORIZO APERITIVO R\$ 75 | R\$ 125

Servido com molho quatro queijos. Acompanha pão francês.

PICANHA ANGUS FATIADA R\$ 98 | R\$ 169

Acompanha mandioca frita e vinagrete.

FRUTOS DO MAR R\$ 98 | R\$ 162

Fatias de salmão, anéis de lula e camarões. Acompanha molho tártaro e pão de alho caseiro.

LINGUIÇA ARTESANAL R\$ 84

Recheada com provolone, gratinada com gorgonzola. Acompanha vinagrete, farofa e pão de alho caseiro.

PARMEGIANA APERITIVO R\$ 95

Mignon a parmegiana cortado em cubinhos.

GUARNIÇÕES EXTRAS R\$ 15 (cada)

Arroz: branco, Biro Biro ou integral / Feijão /
Legumes cozidos / Purê de Mandioquinha / Batata frita / Vinagrete / Pão de alho
Risotos: Parmesão ou Alho poró R\$ 28 (cada)

PRATOS ESPECIAIS



BAIÃO DE DOIS

CARNES

BAIÃO DE DOIS R\$ 75

Famoso “feijão com arroz”, carne seca desfiada, linguiça toscana, tiras de contrafilé e cubos de queijo coalho.

BIFE DE CHORIZO AO TROPEIRO R\$ 75

Grelhado, acompanhado com molho chimichurri e feijão tropeiro (á base de couve, farinha, ovos e calabresa).

MAMINHA AO RISOTO R\$ 72

Assado no forno, recheado com queijo, bacon e legumes. Servido com risoto de alho-poró.

FILÉ A CAVALO R\$ 79

Medalhão de filé mignon grelhado com ovo frito, arroz, feijão, banana à milanesa e couve.

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA R\$ 68

Servido com arroz e batatas fritas.

FILÉ MIGNON AO BACON R\$ 87

Grelhado e bardeado ao bacon, acompanhado de risoto de parmesão.

FEIJOADA R\$ 59 (almoço de quarta e sábado)

Leve receita com carnes nobres, acompanha arroz, couve à mineira, banana a milanesa, farofa e torresmo.

FILÉ OSWALDO ARANHA R\$ 78

Medalhão de filé mignon grelhado com alho frito, servido com arroz, batatas fritas e farofa.

PICANHA ANGUS R\$ 110

Grelhada, servida com o famoso arroz Biro Biro (ovos mexidos, cubinhos de bacon e batata palha).

T-BONE STEAK R\$ 119

Corte nobre grelhado, unindo a maciez do filé mignon e o sabor do contrafilé em uma só peça. Acompanha o clássico arroz biro-biro (ovos, bacon e batata palha crocante) e mandioca dourada e macia por dentro.

STROGONOFF DE FILÉ R\$ 57

Servido com arroz ao brócolis e batata palha.

FRANGOS

FILÉ DE FRANGO R\$ 55

Grelhado e regado ao molho de laranja, acompanha purê de mandioquinha e arroz integral.

FILÉ DE FRANGO GAROA R\$ 52

Grelhado e servido com salada de alfaces, damasco, nozes, tomates cereja, muçarela de búfala e molho de gorgonzola.

FILÉ DE FRANGO À BIRO BIRO R\$ 56

Grelhado e servido com o famoso arroz Biro Biro (ovos mexidos, cubinhos de bacon e batata palha).

PEIXES E FRUTOS DO MAR

MOQUECA R\$ 70

Peixe ao molho de leite de coco, azeite dendê e pimentões, servido com arroz e pirão.

SAINT PETER À MEUNIÈRE R\$ 62

Filé de peixe grelhado com alcaparras e champignons na manteiga, servida com batatas soutê e arroz pilaf.

SALMÃO AO RISOTO R\$ 82

Grelhado e servido ao molho de alcaparras, acompanhado ao risoto de alho poró.

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 90

Arroz arbóreo, molho de tomate, parmesão, vinho branco e camarões.

VEGETARIANO I VEGANO

OMELETE VEGETARIANO R\$ 52

À base de ovos, cebolinha, tomates picados, cebola, cenoura e brócolis. Acompanha arroz integral e salada crua com linhaça (sem glútem).

SALADA GAROA R\$ 52

Salada de alfaces, nozes, tomate cerejam muçarela de búfala ao molho de gorgonzola.

SALADA MISTA R\$ 52

Mix de folhas, tomate, muçarela de búfala, azeitonas, cebola, palmito e molho de mostarda especial.

STROGONOFF VEGANO R\$ 55

À base de molho de tomates e cogumelos frescos, servido com legumes, arroz integral, batatas assadas e salada crua com chinoa (sem glútem).

MENU KIDS

Somente para crianças até 12 anos.

FRANGUINHO KIDS R\$ 40

Filé de frango grelhado, servido com arroz e purê de mandioquinha.

SAINT PETER KIDS R\$ 44

Peixe à milanesa, servido com arroz ao brócolis.

ESCALOPE KIDS R\$ 52

Corte do mignon grelhado, servido com arroz e batatas fritas.

PAULISTINHA



MENU EXECUTIVO

Almoço de Segunda à Sexta - Exceto Feriados

Entrada + Principal + Bebida (água, suco ou refrigerante) + Sobremesa (consulte)

PREMIUM R\$ 79

PAULISTINHA

Escalope de mignon grelhado, arroz, couve, feijão e pastéis de queijo.

BIFE DE CHORIZO AO TROPEIRO

Grelhado, acompanhado de molho chimichurri e feijão tropeiro (à base de couve, farinha, ovos e calabresa).

FILÉ OSWALDO ARANHA

Medalhão de filé mignon grelhado com alho frito, acompanhado de arroz, batatas fritas e farofa.

SALMÃO AO BALSÂMICO

Grelhado e regado levemente ao balsâmico, servido com arroz e panachê de legumes.

MIGNON NA MOSTARDA

Medalhão grelhado ao molho de mostarda. Acompanha arroz, batatas, brócolis e cenoura.

PLUS R\$ 74

MAMINHA AO RISOTO

Assado no forno, recheado com queijo, bacon e legumes. Servido com risoto de alho-poró

FRANGO À PARMEGIANA

Servido com arroz e batatas fritas.

STROGONOFF DE FILÉ

Servido com arroz ao brócolis e batatas fritas.

SAINT PETER À MEUNIÈRE

Filé de peixe grelhado com alcaparras e champignon na manteiga, servido com batatas souté e arroz pilaf.

FILÉ DE FRANGO

Grelhado e regado ao molho de laranja, acompanha purê de mandioquinha e arroz integral.

FEIJOADA GAROA (Somente às Quartas)

Leve receita com carnes nobres, acompanha arroz, couve à mineira, banana a milanesa, farofa e torresmo.

Filé Oswaldo Aranha



Saint Peter à Meunière

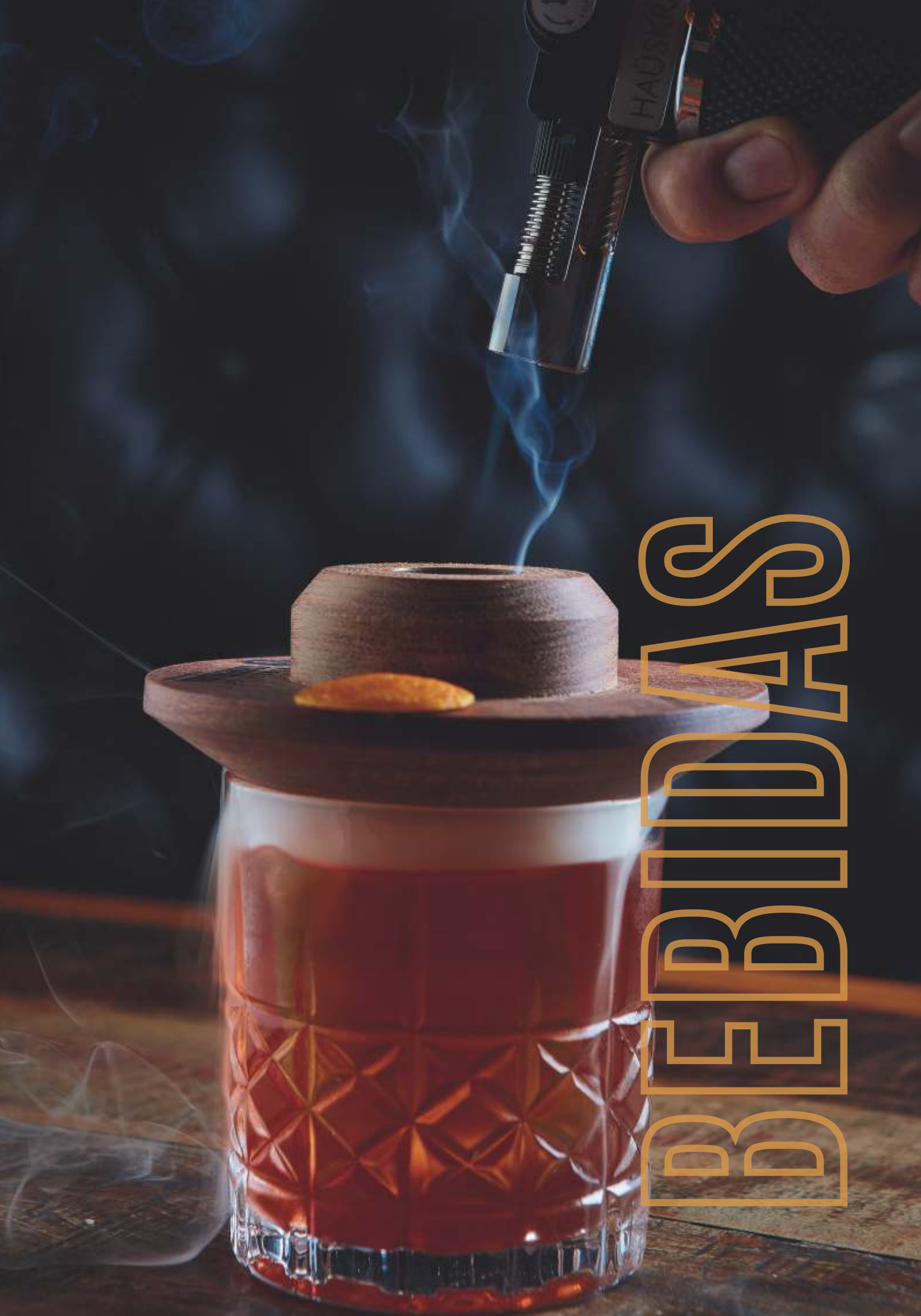


Mignon na Mostarda



Feijoada Garoa





BEERAS

NÃO ALCÓOLICAS

ÁGUA DE COCO R\$ 10
ÁGUA MINERAL R\$ 10
ENERGÉTICO R\$ 15
H2OH R\$ 13
REFRIGERANTES Coca Cola, Guaraná, Soda, Tônica e Citrus R\$ 12
SUCOS NATURAIS Laranja, Limão, Melancia, Abacaxi e Maracujá R\$ 13
CAFÉ EXPRESSO R\$ 9
CAPUCCINO R\$ 9
CHÁ QUENTE R\$ 9

CHOPPS

300ML | 500ML

CHOPP ARTESANAL PURO MALTE R\$ 14 | R\$ 18
CHOPP ARTESANAL IPA R\$ 16 | R\$ 21
CHOPP ARTESANAL SAZONAL (ESCURO/WITBIER) R\$ 18 | R\$ 21
CHOPP ARTESANAL ESPECIAL (consulte)

CERVEJAS

CERVEJA LAGER PREMIUM 600 ML Heineken/Paulistânia R\$ 23
CERVEJA PILSEN 600 ML Original/Eisenbahn R\$ 20
CERVEJAS LONG NECK Heineken, Corona e Stella Artois sem glúten R\$ 16
CERVEJAS LONG NECK S/ALCOOL Heineken / Corona R\$ 16
CERVEJAS WEISS/DUNKEL R\$ 38

CARTA DE VINHOS, DRINKS E CACHAÇAS

SOLICITE AO GARÇOM

VODKAS

DOSES | GARRAFA

ABSOLUT R\$ 25 | R\$ 225
BELVEDERE R\$ 33 | R\$ 330
GREY GOOSE R\$ 33 | R\$ 330
SMIRNOFF R\$ 20 | R\$ 120
STOLICHNAYA R\$ 25 | R\$ 225

APERITIVOS

DOSE | GARRAFA

BACARDI R\$ 15 | R\$ 89
CAMPARI R\$ 20 | R\$ 120
COGNAC RÉMY MARTIN R\$ 85
JAGERMEISTER R\$ 25 | R\$ 257
SAQUÊ R\$ 18 | R\$ 88
STEINHAGER R\$ 18 | R\$ 88
GIN TANQUERAY R\$ 25 | R\$ 279
TEQUILA EL JIMADOR BLANCO R\$ 27 | R\$ 290
TEQUILA EL JIMADOR REPOSADO R\$ 27 | R\$ 270

LICORES

DOSE | GARRAFA

BAILEYS/LIMONCELLO/FRANGÉLICO R\$ 27 | R\$ 258
LICOR 43/DRAMBUIE/PEACHTREE R\$ 25 | R\$ 259
LICOR KAHLUA/HERENCIA DE PLATA R\$ 23 | R\$ 232
LICOR BALLENA R\$ 23 | R\$ 232
LICOR DOCE DE LEITE R\$ 21 | R\$ 120

WHISKY CLUB

AMERICAN WHISKEY

DOSE | GARRAFA

GENTLEMAN JACK R\$ 45 | R\$ 475
JACK DANIEL'S FIRE R\$ 27 | R\$ 279
JACK DANIEL'S HONEY R\$ 27 | R\$ 279
JACK DANIEL'S OLD Nº7 R\$ 27 | R\$ 279
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL R\$ 55 | R\$ 515
WOODFORD RESERVE R\$ 36 | R\$ 360

SCOTCH WHISKY

DOSE | GARRAFA

BLACK LABEL R\$ 29 | R\$ 299
BUCHANAN'S 12 ANOS R\$ 27 | R\$ 279
CHIVAS 12 ANOS R\$ 29 | R\$ 299
CHIVAS 18 ANOS R\$ 780
GREEN LABEL R\$ 59 | R\$ 599
OLD PARR R\$ 29 | R\$ 299
RED LABEL R\$ 25 | R\$ 225

PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO 90 DIAS

TRADICIONAIS

Abacaxi, frutas vermelhas, limão, lima da pérsia e maracujá.

CACHAÇA VELHO BARREIRO R\$ 27
CACHAÇA BOAZINHA / PAROL R\$ 30
CACHAÇA ESPÍRITO DE MINAS R\$ 35
SAQUÊ AZUMA KIRIN R\$ 30
VODKA SMIRNOFF R\$ 32
VODKA ABSOLUT / STOLICHNAYA R\$ 38
VODKA BELVEDERE / GREY GOOSE R\$ 43

AS PREFERIDAS

CAIPIROSKA DE SMRNOFF R\$ 39
Cajú com tangerina

CAIPIRINHA DE VELHO BARREIRO R\$ 32
Três limões: tahiti, siciliano e lima da pérsia

CAIPIRINHA DE ESPÍRITO DE MINAS R\$ 40
Maracujá com morango

SAQUERINHA R\$ 35
Frutas vermelhas com kiwi

JÄGERINHA R\$ 46
Licor Jägermeister com uva negra e limão siciliano

CAIPIRINHA DE BANANINHA R\$ 32
Cachaça saborizada de banana com morango e limão

ESPECIAIS

Cajú, tangerina, kiwi, morango, uva negra e limão siciliano.

CACHAÇA VELHO BARREIRO R\$ 32
CACHAÇA SALINAS / PAROL R\$ 35
CACHAÇA ESPÍRITO DE MINAS R\$ 40
SAQUÊ AZUMA KIRIN R\$ 35
VODKA SMIRNOFF R\$ 37
VODKA ABSOLUT / STOLICHNAYA R\$ 43
VODKA BELVEDERE / GREY GOOSE R\$ 48



SOBREMESA

CREME DE PAPAYA R\$ 25

Batido com sorvete de creme e licor de Cassis.

FRUTAS DA ESTAÇÃO R\$ 13

Escolha entre: Abacaxi com raspa de limão, melancia fatiada ou mamão papaya.

PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE R\$ 31

Servido com sorvete de creme, farofa de castanhas e calda de chocolate.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO R\$ 16

SORVETES GOURMET R\$ 19

Escolha 2 bolas: Creme, chocolate, canela ou coco. Acompanha calda de chocolate ou caramelo.

TORTA CROCANTE DE DOCE DE LEITE R\$ 21

Delicioso creme de biscoito coberto com doce de leite e coco caramelizado.

MANJAR DE COCO R\$ 19

Delicioso manjar à base de coco em flocos e maizena, coberto com calda de ameixas.

PETIT GATEAU





Paganini

Specialità Gastronomica



DELIVERY / RESERVAS / EVENTOS

Seg. a Sáb. das 11h30 às 00h
Dom. e feriados das 12h às 23h

 **11 2532 9831**

 **11 98770 6100**

R. Fernandes Moreira, 1211
Chácara Santo Antônio - São Paulo

TAXA DE SERVIÇO NÃO OBRIGATÓRIA